

Kir pétillant à la canneberge

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes
Portions : 6



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Marie-Josée Beaudoin

Sommelière,
auteur du livre « L'heure de l'apéro »,
sommelière chez Patrice Pâtissier, Montréal,
propriétaire Patrice Pâtissier

Sirop de canneberge

Ingrédients

350 ml (12 onces) de jus de canneberge pur non sucré
180 ml (3/4 de tasse) de sucre
60 ml (1/4 de tasse) de jus d'orange frais pressé
750 ml (3 tasses) de cidre moussoux

Décoration

Quelques canneberges congelées

Préparation

Dans une petite casserole, verser le jus de canneberge, le sucre et le jus d'orange. Chauffer à feu vif pendant 10 minutes sans couvrir. Faire refroidir le sirop au réfrigérateur au minimum 2 heures. Le sirop peut être fait la veille.

Sucré épicé

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cardamome moulue
2,5 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu
2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue

Préparation

Dans un petit contenant, mélanger tous les ingrédients du sucre épicé. Tremper le bord de chaque verre dans une soucoupe avec un peu d'eau et ensuite dans le sucre épicé pour bien l'enrober. Au moment de servir, verser 4 onces (120 ml) de cidre moussoux dans les verres puis verser 1,5 once (45 ml) de sirop de canneberges. Ajouter 2 à 3 canneberges congelées par verre pour décorer.

Pour une version sans alcool, remplacer le cidre moussoux par un pétillant de pomme sans alcool.

Note :

Le sirop peut se garder au frigo 7 jours.

Tartine de gravlax de saumon aux canneberges, fromage crémeux, sauce vierge aux canneberges et miel sauvage

Préparation : 25 minutes
4 heures de temps de salage
Portions : 4



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Arnaud Marchand

chef propriétaire Chez Boulay - bistro boréal, Québec

Saumon

Ingrédients

1 pavé de saumon d'environ 450 g (1 livre), nettoyé, sans arêtes et sans peau
100 g (1/2 tasse) de gros sel
50 g (1/4 de tasse) de cassonade ou de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge pur, non sucré

Préparation

Placer le pavé de saumon dans un contenant. Mélanger le gros sel et la cassonade et déposer le mélange sur le poisson. Frotter pour bien couvrir tout le saumon. Verser le jus de canneberge, couvrir et faire mariner 4 heures au réfrigérateur. Sortir le poisson de la marinade et laisser sécher. Couper en fines tranches et réserver.

Sauce vierge

Ingrédients

65 ml (1/4 de tasse) d'huile de canola
65 ml (1/4 de tasse) d'huile de pépin de canneberge
65 ml (1/4 de tasse) de vinaigre de canneberge
1 échalote grise hachée finement
30 ml (2 c. à table) de canneberges fraîches coupées en 2
4 branches de ciboulette hachées
Sel et poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients et ajuster l'assaisonnement.

Tartine

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de fromage à la crème tempéré
15 ml (1 c. à soupe) d'échalote grise finement hachée
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette finement hachée
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
Sel et poivre
4 tranches de pain de campagne (miche)

250 ml (1 tasse) de feuilles de roquette

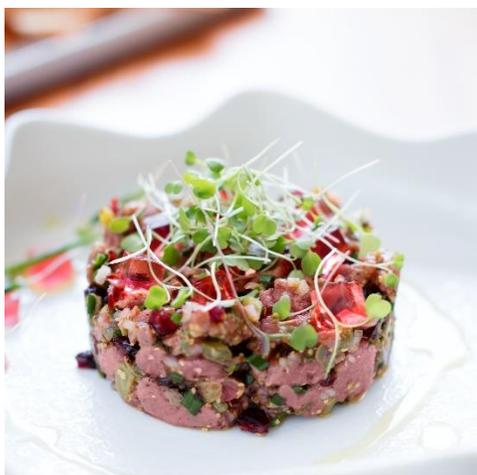
Préparation

Dans un bol, mélanger le fromage, l'échalote, la ciboulette et le vinaigre. Saler et poivrer. Tartiner les tranches de mie de pain préalablement grillées avec la préparation de fromage. Déposer par-dessus quelques tranches de gravlax de saumon aux canneberges, puis un peu de sauce vierge.

Décorer de feuilles de roquette.

Tartare de boeuf aux canneberges séchées et à la gelée de canneberges

Préparation : 30 minutes
Portions : 4



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Émilie Rizzetto

Chef autonome

Gelée de canneberges

Ingrédients

Eau froide, au besoin
4 feuilles de gélatine (8 grammes)
125 ml (1/2 tasse) de jus de canneberge
Pellicule plastique, au besoin

Préparation

Pour faire la gelée, faire tremper les feuilles de gélatine environ 3 minutes dans un bol rempli d'eau froide. Chauffer le jus de canneberge dans un chaudron sur le poêle et ajouter les feuilles de gélatine préalablement essorées avec vos mains. Remuer puis verser dans un contenant plat dont le fond a été recouvert d'une pellicule de plastique, pour faciliter le démoulage de la gelée. Réserver au froid.

Tartare

Ingrédients

720 g (1 1/2 lb) de poire ou de ronde de bœuf
50 g (1/4 de tasse) d'échalotes françaises ciselées
40 g (1/3 de tasse) de ciboulette fraîche ciselée
30 g (2 c. à table) de moutarde à l'ancienne
15 ml (1 c. à table) de vinaigre de xérès
15 g (1 c. à table) de sambal oelek
30 g (2 c. à table) de câpres hachées
30 g (2 c. à table) de comichons hachés
60 g (1/2 tasse) de canneberges séchées hachées
Sel et poivre du moulin

Préparation

Préparer la viande en la taillant en cubes d'environ 0,5 cm d'épaisseur et la réserver dans un grand bol.
Ajouter tous les autres ingrédients sauf les canneberges et bien mélanger. Ajouter les canneberges, rectifier l'assaisonnement et placer la préparation au froid.

Lorsque la gelée est bien prise, la démouler délicatement et la tailler en petits dés d'environ 1 cm. Diviser la préparation de viande en 4 portions et à l'aide d'un emporte-pièce, déposer le quart du tartare au fond de chaque assiette et placer quelques cubes de gélatine sur le dessus du tartare ou tout autour de la viande. Décorer de quelques feuilles de roquette et de tiges de ciboulette. Accompagner de croustons de pain.

Gâteau étagé à la compote de canneberges, au chocolat blanc et aux amandes

Préparation : 90 minutes
Cuisson : 20 minutes
Portions : 8



PHOTOS : Claude Dagenais 2017



Kevin Bouchard

Le Richmond, quartier Griffintown, Montréal

Gâteau étagé

Ingrédients

240 g de blancs d'œufs (8 œufs)
300 g de cassonade
100 g de beurre fondu non salé
50 g de jus de canneberge non sucré
100 g d'amandes hachées finement
100 g de farine

Préparation

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F) en plaçant la grille au centre du four. Mélanger les blancs d'œufs et la cassonade, puis faire émulsionner au batteur 15 minutes à vitesse moyenne. Lorsque les blancs sont bien montés, ajouter délicatement le beurre fondu et le jus de canneberge, en prenant garde de faire tomber le mélange. Mélanger les amandes et la farine et ajouter les ingrédients secs à la préparation, à basse vitesse, en évitant de trop mélanger. Verser le tout dans une plaque à pâtisserie (20 x 30 cm ou 8 x 12 pouces) recouverte d'un papier parchemin. Mettre le gâteau au four environ 15 minutes. Vous pouvez mettre en même temps les amandes que vous aurez à faire griller pour la préparation de chocolat blanc (lire plus bas). Réserver le gâteau.

Compote de canneberges

Ingrédients

2 feuilles de gélatine
Eau froide, au besoin
200 g de jus de canneberge pur non sucré
300 g de canneberges fraîches
400 g de sucre
1 bâton de cannelle
Le zeste de 1 orange

Préparation

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Mélanger le reste des ingrédients dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen. Laisser cuire environ 20 minutes puis ajouter la gélatine, préalablement essorée avec les mains, à la préparation. Mélanger puis laisser refroidir.

Ganache à l'orange

Ingrédients

430 g de crème 35 %
75 g de jus d'orange
Le zeste de 1 orange
3 feuilles de gélatine
150 g de chocolat blanc

Préparation

Dans une casserole faire gonfler la gélatine dans la crème, le jus d'orange et le zeste. Une fois la gélatine gonflée, faire chauffer le tout. Ajouter le chocolat blanc et bien brasser afin qu'il fonde. Laisser refroidir dans un bol au moins 3 heures au réfrigérateur.

Décoration de chocolat blanc

Ingrédients

150 g d'amandes effilées
100 g de chocolat blanc
200 g de canneberges séchées sucrées
50 g de sucre d'érable (facultatif, mais donne du croquant au chocolat)

Préparation

Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Placer les amandes sur une plaque garnie de papier parchemin et les faire griller au four pendant environ 6 minutes (vous pouvez les mettre au four en même temps que le gâteau). Laisser refroidir. Faire fondre le chocolat doucement et ajouter les canneberges et le sucre d'érable. Étaler la préparation de chocolat fondu sur les amandes refroidies. Laisser prendre au réfrigérateur.

Montage du gâteau

Couper le gâteau en 3 morceaux égaux. Émulsionner (faire mousser au batteur) la ganache et la placer dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée. Sur la première couche de gâteau, faire des points de ganache tout le tour du morceau de façon à ceinturer la compote de canneberges que vous étalerez à l'intérieur des points de ganache. Utiliser la demie de la compote de canneberges pour ce premier étage. Déposer délicatement le 2^e morceau de gâteau et refaire les 2 étapes précédentes, puis placer sur le tout le 3^e morceau de gâteau. Utiliser le reste de la ganache pour faire des points sur le dessus du gâteau et décorer de morceaux cassés de chocolat blanc.